

Целью исследований является определение влияния горчицы на свойства колбасных изделий. Задачей первого этапа исследований было определение дозы внесения горчичного порошка на влагоудерживающую способность фарша. Для этого были подготовлены четыре образца фарша, изготовленного из свинины нежирной и говядины I категории в соотношении 1:1. Первый образец был контрольным без добавления горчицы, во второй, в третий и четвертый образец был добавлен горчичный порошок в количестве 3%, 5% и 7% от массы фарша соответственно. В каждом образце была определена массовая доля влаги методом высушивания ГОСТ 9793-74 и влаговыделяющая способность по ГОСТ 7836-85. ВУС контрольного и опытного образцов фарша, % составила соответственно 42,28±0,03, 46,47±0,02, 49,82±0,02 и 51,29±0,01.

Подтверждена прямая зависимость ВУС фарша от количества в нём горчичного порошка. Следовательно, горчичный порошок можно использовать не только как приправу, но и как функциональный компонент в производстве колбасных изделий, в том числе и из замороженного мяса.

Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством доцента Лантевой Н. Г. (<http://www.famous-scientists.ru/8313>).

ОЦЕНКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ НАПИТКА «МЕДОВУХА НОВГОРОДСКАЯ» С ЗАМЕНОЙ ЧАСТИ МЕДА САХАРОМ

Хайруллина А.М.

Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: alina.khayrullina.94@mail.ru

Медовуха – визитная карточка Великого Новгорода, однако в настоящее время медовуха «Новгородская», вырабатываемая по традиционной технологии и полностью удовлетворяющая вкусы потребителей, не производится.

Основным сырьем для производства медовухи является мед. Несмотря на то, что по данным от 01.07.2015 в Новгородской области существует 26959 пчелосемей, только в Новгородском районе их 2677, мед является дорогостоящим сырьем, поэтому актуально было бы для снижения себестоимости напитка заменить часть меда сахарным сиропом, без существенного снижения органолептических свойств напитка.

Для этого было проведена дегустация, для которой были приготовлены два образца медовухи.

1 образец – «Медовуха Новгородская классическая»

2 образец – «Медовуха Новгородская с сахаром»

В дегустации участвовали 7 экспертов, результаты представлены в таблице.

Образец	Прозрачность	Вкус	Запах	Средний балл
«Медовуха Новгородская классическая»	3,7	3,2	3,7	3,5
«Медовуха Новгородская с сахаром»	3,8	3,8	3,8	3,8

По результатам дегустации можно сделать вывод о том, что замена части меда сахаром положительно повлияла на органолептические показатели напитка «Медовуха Новгородская».

Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством Петровой А.С.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА КОНЦЕНТРИРОВАННОГО КУРИНОГО БУЛЬОНА

Чиж П.М.

Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: polina.chizh@yandex.ru

Цель нашей работы – изучение органолептических и физико-химических показателей нового продукта «Концентрированный куриный бульон». Для приготовления бульона использовали продукты разделки кур-несушек шеи и спины. Это сырьё отличается невысокой стоимостью и достаточным содержанием мяса (около 40%). Бульон готовили по разработанной нами технологии для концентрированного куриного бульона, адаптированной для условий птицефабрики ЗАО «Гвардеец» /Великий Новгород/ [1].

Органолептические показатели качества продукта «Концентрированный куриный бульон» приведены в табл. 1, а основные физико-химические показатели – в табл. 2.

Таблица 1
Органолептические показатели куриного бульона

Цвет и прозрачность	Вкус	Запах и аромат	Крепость	Наваристость
Жёлтый, совершенно прозрачный	Очень вкусный	Очень приятный, сильный	Выраженное ощущение мясного вкуса	Очень наваристый

По органолептическим показателям качества продукт был оценён на 4,9 баллов из 5.

Таблица 2
Физико-химические показатели качества куриного бульона

Наименование показателя	Норма для концентрированного куриного бульона
Массовая доля белка, г	7,9
Массовая доля жира, %, не более	0,1
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3
Массовая доля сухих веществ, %	8

Т.о., разработанный куриный бульон может быть предложен производству.